

La Feuille Das Karree

N°30 | décembre/December 2021



LES JEUNES TOUJOURS ATTIRÉS PAR LA BRANCHE CARNÉE

Interview de deux apprenti(e)s
de 1^{ère} année



DIE JUNGEN INTERESSIEREN SICH IMMER NOCH FÜR DIE FLEISCHBRANCHE

Interview mit 2 Lernenden aus dem 1. Lehrjahr

Agenda

du 8 au 13 février 2022	Start Forum des Métiers, Fribourg
23 mars 2022	UPSV, Assemblée des délégués, Spiez
30 avril 2022	Assemblée générale et 100^{ème} anniversaire de l'association cantonale, Fribourg
1 ^{er} mai 2022	Congrès national UPSV, Fribourg
Vom 8. Bis am 13. Februar 2022	Start Forum der Berufe, Freiburg
23. März 2022	SFF, Delegiertenversammlung, Spiez
30. April 2022	Generalversammlung und 10-jähriges Jubiläum des kantonalen Verbandes, Freiburg
1. Mai 2022	SFF Nationaler Kongress, Freiburg

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Débuter sa carrière dans la boucherie-charcuterie.....	3
Portrait de Gérard Poffet, doyen des Maîtres Bouchers-Charcutier du canton de Fribourg.....	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8
Das kleine Wort des Vorstandes.....	2
Berufseinstieg in der Fleischbranche	4
Portrait von Gérard Poffet, Dienstältester Metzgermeister des Kantons Freiburg.....	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept.....	8

Für Fleischliebhaber Pour les amateurs de viande



Ihr Partner für Frischfleisch und Fleischwaren.
Votre partenaire pour la viande fraîche et les produits carnés.

ERNST SUTTER 

Au service de l'industrie suisse de la viande

 CH+
CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA





Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

Le petit mot du comité

Ma recette

Dans mon métier, la fabrication est l'une de mes passions.

Pour avoir des produits de qualité, il faut le bon dosage entre des matières premières irréprochables, des épices odorantes, une maîtrise des processus et une volonté du travail bien fait. C'est l'ensemble de ces ingrédients qui permet de réaliser une bonne recette.

Cette philosophie s'applique aussi dans mon engagement de tous les jours.

Pour réussir dans ce métier, il faut un subtil mélange de formation professionnelle, d'équilibre dans la gestion des charges et produits, une expérience acquise durant des années et bien entendu l'envie de faire plaisir aux autres.

Je ne veux pas donner des leçons à tout un chacun mais aimerais faire ressortir l'engagement de vous tous dans vos entreprises pour les amener au succès.

Dans ces périodes difficiles, prendre la gestion d'un commerce demande des sacrifices importants. Les difficultés et le contexte actuel peuvent faire douter même les plus engagés.

La satisfaction de vendre des produits de qualité, de transmettre nos connaissances, de favoriser le lien entre les personnes, restent pour moi, les composants de notre motivation. Nous avons la chance d'être acteur de notre succès.

Voilà aussi pourquoi il est si important de se rappeler que dans toute recette, c'est le résultat final qui compte et non pas que le produit. C'est durant l'élaboration que l'on crée des amitiés, c'est au cours de celle-ci qu'il faut faire face à des difficultés, faire preuve tantôt de technique, tantôt de créativité. Et c'est durant la réalisation que l'on s'accomplit. Alors allez-y! Faites vos recettes!

En cette période de fin d'année, notre engagement garantira notre réussite durant les longues journées qui nous attendent.

Le succès sera, j'en suis certain, au rendez-vous.

L'ensemble du comité cantonal se joint à moi pour vous souhaiter nos meilleurs vœux de succès et bonheur pour l'année 2022.

David Blanc

Das kleine Wort des Vorstandes

Mein Rezept

Die Produktion ist in meinem Beruf eine meiner Leidenschaften.

Für Qualitätsprodukte braucht man die richtige Mischung aus tadellosen Rohstoffen, wohlriechenden Gewürzen, der Beherrschung der Prozesse und dem Willen, gute Arbeit zu leisten. Es ist die Kombination dieser Zutaten, die ein gutes Rezept möglich macht.

Diese Philosophie wende auch bei meinen täglichen Engagements an.

Um in diesem Beruf erfolgreich zu sein, braucht man eine fein abgestimmte Mischung aus Berufsausbildung, einem ausgewogenen Kosten- und Produktmanagement, jahrelanger Erfahrung und natürlich dem Wunsch, anderen eine Freude zu machen.

Ich möchte niemandem Lektionen erteilen, sondern ich möchte das Engagement von Euch allen in Euren Unternehmen hervorheben, das es braucht, um sie erfolgreich zu führen.

In diesen schwierigen Zeiten erfordert die Übernahme und Führung eines Unternehmens erhebliche Opfer. Die Schwierigkeiten und der aktuelle Kontext können selbst die engagiertesten Berufsleute zum Zweifeln bringen.

Die Befriedigung, Qualitätsprodukte zu verkaufen, unser Wissen weiterzugeben und zwischenmenschliche Beziehungen zu fördern ist für mich nach wie vor die Grundlage unserer Motivation. Wir haben die Chance, die Akteure unseres eigenen Erfolgs zu sein.

Aus diesem Grund ist es auch so wichtig, sich daran zu erinnern, dass bei jedem Rezept das Endergebnis zählt und nicht nur das Produkt. Bei der Erarbeitung von Rezepten werden Freundschaften geschlossen, bei der Herstellung von Produkte werden Schwierigkeiten bewältigt und Technik und Kreativität unter Beweis gestellt. Und während diesem ganzen Prozess verwirklicht man sich selbst. Also nur zu! Stellen Sie Ihre eigenen Rezepte her!

Da wir uns dem Jahresende nähern, wird unser Engagement unseren Erfolg in den kommenden langen Tagen sicherstellen.

Ich bin mir sicher, dass wir uns mit Lorbeeren werden schmücken können.

Der gesamte kantonale Vorstand wünscht Euch alles Gute für ein erfolgreiches und glückliches Jahr 2022.

David Blanc

Seit 1895 ein Begriff für Naturdärme in Metzgereien und Wurstfabriken der ganzen Schweiz.

Unsere Spezialitäten:

Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salametti sowie Blut- und Leberwürste

Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schübli

Schafsaitlinge für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli, Cipollatas usw.

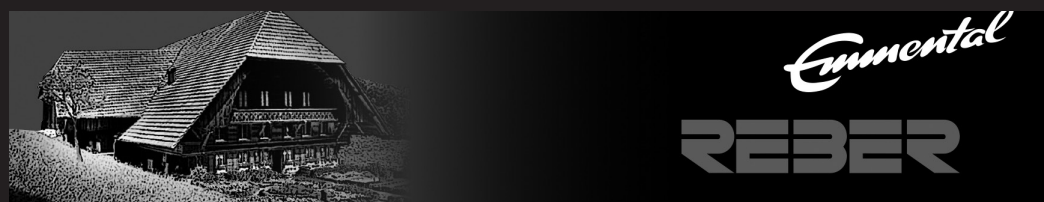
Mitteldärme für Salami, Berner Zungenwurst usw.

Alle übrigen Naturdärme für verschiedene Wurstspezialitäten in der Schweiz.

Z'graggen

Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch



Reber, Ernst Sutter AG
Güterstrasse 12a, CH-3550 Langnau i.E.
www.reber-fleischwaren.ch



L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11 026/347.15.30 www.lechinedor.ch
1762 Givisiez



pacovis
food solutions food packaging

Hungrig auf die beste Lösung. Seit 1935.
Une myriade de solutions alléchantes. Depuis 1935.

PORTAL.PACOVIS.CH
Ihr 24-Stunden-Zugang zur Pacovis.
Accès 24h/24 à Pacovis.

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten
T +41 56 485 93 93, verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

Débuter sa carrière dans la boucherie-charcuterie

Interview de deux apprenti(e)s de 1^{ère} année : Vincent Blanc et Camille Hochuli

Chaque année, plusieurs élèves terminant l'école obligatoire choisissent de se tourner vers la boucherie-charcuterie pour leur apprentissage. Trouver la relève dans notre métier n'est pas toujours évident, c'est pourquoi il s'agit d'une grande satisfaction de voir les jeunes s'y intéresser à chaque rentrée. Pour découvrir leur motivation, rencontre avec deux apprenti(e)s de première année : Vincent Blanc, apprenti à la Boucherie Deillon à Romont, et Camille Hochuli, apprentie à la Boucherie-Charcuterie Savoy à Attalens.

La Feuille : Quand avez-vous commencé à envisager cette profession ?

Vincent Blanc : J'ai grandi dans ce milieu et j'allais souvent aider mon papa à la boucherie. J'ai tout de même hésité entre trois métiers, boucher, menuisier et bûcheron, mais après les trois stages, mon choix a été clair.

Camille Hochuli : J'ai commencé à y penser en février 2020.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de commencer cet apprentissage ?

V.B. : J'ai toujours aimé donner un coup de main à la boucherie, aller au pousoir, découvrir des nouveaux produits, fabriquer quelque chose que l'on peut manger.

C.H. : Je connaissais un peu le monde de la viande et j'avais envie d'en apprendre davantage. C'était un milieu qui m'intéressait et que j'étais curieuse de découvrir. À la maison, nous élevons des lapins que nous exposons et commercialisons. J'ai beaucoup de parenté dans le milieu agricole et de ce fait nous faisons souvent boucherie nous-mêmes pour la famille.

Comment vous êtes-vous renseigné(e) sur le métier ?

V.B. : Je le connais depuis tout petit. Pour trouver une place d'apprentissage, j'ai fait des recherches sur internet pour postuler dans un établissement qui correspondait à ce que je cherchais. Je ne voulais pas faire ma formation chez mon père, afin de séparer travail et famille.

C.H. : Auprès de mes connaissances qui travaillent dans ce domaine et également via des recherches sur internet.

Après quelques mois de formation, qu'est-ce qui vous plaît le plus et qu'est-ce qui est plus difficile ?

V.B. : Ce que je préfère, ce sont le désossage et la fabrication. J'aime moins les salaisons et saumures, car ma peau ne supporte pas bien le sel.

C.H. : J'aime m'occuper des préparations qui seront exposées dans les vitrines pour la vente. C'est aussi avec le visuel que nous donnons envie aux clients d'acheter nos produits. J'aime aussi beaucoup le contact avec la clientèle. Ce qui est plus compliqué pour moi, c'est la gestion du stress quand il y a beaucoup de monde à servir et que des personnes font la queue, même en dehors du magasin.

Qu'aimez-vous chez votre formateur actuel ?

V.B. : J'aime le fait qu'on travaille avec des produits d'ici et des entreprises locales. De plus, la marchandise vendue est d'excellente qualité. Il est aussi très strict sur l'hygiène, ce qui me plaît beaucoup car c'est un élément important de notre métier.

C.H. : J'aime sa sincérité et sa patience, il prend tout son temps pour m'expliquer les ficelles du métier. J'ai de la chance de travailler dans une boucherie de village, ce qui permet de créer des liens plus forts avec les collègues et la clientèle que si je travaillais dans une grande infrastructure.

Est-ce que vous avez déjà des envies ou projets pour le futur ?

V.B. : J'aimerais enchaîner assez rapidement avec le brevet et la maîtrise et, à terme, reprendre l'entreprise familiale.

C.H. : Je ne me projette pas encore trop dans le futur. Pour l'instant, je me concentre sur ce que j'ai à faire, c'est-à-dire bien suivre mes cours, progresser dans le métier et donner satisfaction.

Que diriez-vous aux élèves de dernière année pour les intéresser au métier de boucher/ère-charcutier/ère ?

V.B. : C'est un très beau métier, cela vaut la peine de l'essayer en allant faire des stages. Au final, il faut choisir une profession qui nous plaise avant tout.

C.H. : C'est un métier extrêmement varié. Chaque jour, nous apprenons de nouvelles recettes ou manières de préparer et apprêter des morceaux et de la marchandise pour les clients. Nous pouvons être créatifs, utiliser notre imagination pour sortir de l'ordinaire. Personnellement, je ne vois jamais le temps passer car j'ai la chance de travailler avec une super équipe soudée et de découvrir chaque jour de nouveaux aspects du métier.

Propos recueillis par Anaïs Bourbia

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



naturaCHIMICA



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia dell'carne svizzera

Votre laboratoire accrédité pour le contrôle

de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux

et de l'hygiène de votre personnel

Pour les membres de l'Association il y a la possibilité de souscrire à un abonnement attractif QKS auprès d'ABZ Spiez (incl. Les entreprises de livraison).

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94

info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

Nous sommes à votre disposition:

«Le premier grand amour de ma fille: Bigler.»



Cédric Marti
Tel. +41 32 352 09 53
cedric.marti@bigler.ch



Joseph Allematt
Mobile +41 79 568 24 92
joseph.allematt@bigler.ch



Johann Stoll
Tel. +41 32 352 00 05
johann.stoll@bigler.ch



Une part de tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.ch



food solutions food packaging



Hungrig auf die beste Lösung. Seit 1935.
Une myriade de solutions alléchantes. Depuis 1935.

PORTAL.PACOVIS.CH
Ihr 24-Stunden-Zugang zur Pacovis.
Accès 24h/24 à Pacovis.

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten
T +41 56 485 93 93, verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

Berufseinstieg in der Fleischbranche

Interview mit zwei Lernenden aus dem ersten Lehrjahr: Vincent Blanc et Camille Hochuli

Jedes Jahr entscheiden sich mehrere Absolventen der obligatorischen Schule für eine Lehre als Fleischfachperson. Es ist nicht immer einfach, Nachwuchs für unseren Beruf zu finden. Deshalb ist es eine grosse Genugtuung zu sehen, dass sich jedes Jahr junge Menschen für unseren Beruf interessieren. Um mehr über ihre Motivation zu erfahren, treffen wir zwei Lernende im ersten Lehrjahr: Vincent Blanc, Lernender Boucherie Deillon in Romont, und Camille Hochuli, Lernende in der Boucherie-Charcuterie Savoy in Attalens.

Das Karree: Wann haben Sie angefangen, diesen Beruf in Betracht zu ziehen?

Vincent Blanc: Ich bin in diesem Umfeld aufgewachsen und habe meinem Vater oft in seinem Fleischfachgeschäft geholfen. Trotzdem konnte ich mich lange nicht zwischen Schreiner, Forstwart und Fleischfachmann entscheiden, nach den drei Schnupperlehren wusste ich aber genau was ich machen wollte.

Camille Hochuli: Ich habe im Februar 2020 angefangen darüber nachzudenken.

Was hat Sie dazu bewogen, diese Ausbildung zu beginnen?

V.B.: Ich habe immer gerne im Geschäft geholfen, sei es Würste füllen, neue Produkte entdecken oder etwas herstellen, das man essen kann.

C.H.: Ich wusste nur wenig über das Fleischgeschäft und wollte mehr lernen. Ich war interessiert und neugierig, mehr über diese Branche zu erfahren. Zu Hause züchten wir Kaninchen, die wir ausstellen und verkaufen. Ich habe viele Verwandte, die in der Landwirtschaft tätig sind, und so schlachten wir oft selbst für die Familie.

Wie haben Sie sich über den Beruf erkundigt?

V.B.: Ich kenne ihn, seit ich klein war. Um einen Ausbildungsplatz zu finden, habe ich mich im Internet bei einem Unternehmen beworben, das meinen Vorstellungen entsprach. Ich wollte meine Ausbildung nicht bei meinem Vater absolvieren, damit ich Arbeit und Familie trennen kann.

C.H.: Ich habe bei Bekannten, die in dieser Branche arbeiten, nachgefragt und habe auch auf dem Internet recherchiert.

Jetzt seid ihr schon ein paar Monate in dieser Ausbildung. Was gefällt euch am besten und fällt euch eher schwer?

V.B.: Mein Lieblingsteil ist das Ausbeinen und die Verarbeitung. Ich salze und pökele nicht gerne, da meine Haut Salz nicht gut verträgt.

C.H.: Ich kümmere mich gerne um die Produkte, die in den Schaufenstern zum Verkauf angeboten werden. Es ist auch das Visuelle, mit dem wir Kunden zum Kauf unserer

Produkte bewegen. Ausserdem geniesse ich den Kontakt mit den Kunden. Komplizierter ist es für mich, den Stress zu bewältigen, wenn es viele Leute zu bedienen gibt und wenn die Leute bis vor dem Laden Schlange stehen.

Was schätzt ihr an eurem aktuellen Ausbildungsbetrieb?

V.B.: Ich finde es gut, dass wir mit lokalen Produkten und lokalen Geschäften arbeiten. Darüber hinaus sind die verkauften Waren von hervorragender Qualität. Ausserdem achtet mein Ausbilder sehr streng auf die Hygiene, was ich sehr schätze, denn sie ist ein wichtiger Bestandteil unseres Geschäfts.

C.H.: Ich mag seine Aufrichtigkeit und seine Geduld, er nimmt sich viel Zeit, um mir die Tipps und Tricks des Handwerks zu erklären. Ich habe das Glück, in einer Dorfmetzgerei zu arbeiten, was es mir ermöglicht, engere Beziehungen zu Kollegen und Kunden aufzubauen, als wenn ich in einem grossen Betrieb arbeiten würde.

Habt ihr schon Träume oder Pläne für die Zukunft?

V.B.: Ich möchte ziemlich schnell mit der Berufsprüfung und der höheren Fachprüfung weitermachen. Langfristig würde ich gerne das Familiengeschäft übernehmen.

C.H.: Ich blicke noch nicht allzu weit in die Zukunft. Im Moment konzentriere ich mich auf das, was ich tun muss, d.h. die Schulkurse gut zu absolvieren, in meinem Beruf voranzukommen und die Kunden zufrieden zu stellen.

Was würden Sie Schülern im letzten Schuljahr sagen, um sie für den Beruf der Fleischfachperson zu begeistern?

V.B.: Es ist ein sehr schöner Beruf, es lohnt sich, ihn durch Praktika auszuprobieren. Letztendlich muss man einen Beruf wählen, der einem am meisten zusagt.

C.H.: Es ist eine sehr abwechslungsreiche Tätigkeit. Jeden Tag lernen wir neue Rezepte oder Zubereitungsarten kennen und bereiten Stücke und Waren für die Kunden zu. Wir können kreativ sein und unsere Vorstellungskraft nutzen, um über den Tellerrand hinaus zu schauen. Ich persönlich sehe die Zeit nie vergehen, weil ich das Glück habe, mit einem grossartigen Team zusammenzuarbeiten und jeden Tag neue Aspekte der Arbeit zu entdecken.

Interviews mit Anaïs Bourbia | Übersetzung: Jessica Danthe



naturACHIMICA

Ausbildungszentrum für die Schweizer
Fleischwirtschaft Centre de formation pour
l'économie carnée suisse Centro di formazione per
l'economia dell carne svizzera

Das akkreditierte Labor für die Kontrolle

der **Produktequalität**, der **Hygiene Ihrer Mitarbeiter**

sowie der **Betriebshygiene**

Verbandsmitglieder nutzen das attraktive QKS-Jahresabonnement des ABZ Spiez (inkl. Kurierdienst).

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

Depuis 1895 connue dans
les boucheries de toute
la Suisse pour ses boyaux
naturels.

Nos
spécialités:

boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses sèches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôtir, saucisses d'Ajoie
menus de mouton pour viennes, merquez, cipollata
boyaux droits salés pour salamis, saucissons
frisés de porc pour saucissons
poches de porc pour boutefas

Z'graggen
Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

Portrait de Gérard Poffet, doyen des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg

Gérard Poffet est né le 29 août 1931 et a vécu sa jeunesse avec ses deux frères, André et Jean, dans le quartier de Pérolles.

C'est en 1927, dans les modestes locaux de la Rue de l'Industrie 8, que Monsieur Isidore Poffet, 24 ans, a eu le courage avec sa sœur Annie d'ouvrir sa première boucherie-charcuterie dans le quartier de Pérolles.

En 1930, l'expérience s'avère concluante. Il rencontre alors sa future épouse en la personne de Marie Berchier, fille de la tenancière du café du Boulevard à Pérolles.

Le 6 novembre 1931, la raison sociale « Isidore Poffet boucherie-charcuterie » fut inscrite officiellement au Registre du Commerce. De l'union d'Isidore et de Marie sont nés trois fils : Gérard en 1931, André en 1933 et Jean en 1935. Ils vont tous trois suivre les traces de leur père et devenir bouchers-charcutiers.

En 1947, après 20 ans d'un dur labeur, ils acquièrent les immeubles de Pérolles 57 et de la Rue de l'Industrie 2, où ils s'installent dans des locaux plus spacieux.

En 1956, un nouveau pas est franchi : la première succursale est ouverte à la Route de Bertigny 5. Elle est très bien gérée par le fils aîné Gérard et gagne la confiance de la population du quartier de Beaugard qui apprécie les spécialités de la maison Poffet.

En 1957, lors d'une nouvelle phase de développement, les locaux de fabrication à la Rue de l'Industrie 2 sont agrandis.

Le 30 juillet 1959, un malheur vient assombrir ce bel élan familial : le décès accidentel du chef de l'entreprise, M. Isidore Poffet. Mais cette douloureuse perte a cependant eu pour effet de stimuler la jeune génération qui ne voulait pas en rester là.

En 1962, la succursale de la Route de Bertigny est confiée à Jean Poffet.

Suite au décès de sa première épouse, Gérard reprend l'approvisionnement, la fabrication et la préparation à la maison mère. Il y est secondé par sa deuxième épouse. Le magasin de Pérolles est alors dirigé par André et son épouse.



Gérard Poffet

En 1964, après plusieurs réflexions et négociations, la raison sociale change et devient « I. Poffet SA ». Elle est présidée par la veuve d'Isidore, Mme Marie Poffet, secondée par ses trois fils, Gérard, André et Jean. Dans le courant de la même année, les plans en vue de la transformation du magasin de Pérolles sont élaborés. Le projet a cependant été freiné par le décès de Mme Marie Poffet le 10 septembre 1964.

En 1965 a eu lieu l'ouverture du nouveau magasin avec les installations les plus modernes et hygiéniques de la Ville de Fribourg.

Le développement toujours croissant de la Ville de Fribourg amène la famille vers un quartier en plein essor, celui de Ste-Agnès au Jura et c'est là, en collaboration avec la maison USEGO, qu'elle implante en 1964 la deuxième succursale, gérée par M. Albin Chenux.

La dernière acquisition de la maison Poffet a été la reprise en 1980 de la boucherie Bourguet à Treyvaux. Celle-ci sera gérée par M. Luc Bulliard. Par ce dernier achat se complète l'extension de la maison « I. Poffet SA ».

Gérard, André et Jean se sont beaucoup engagés dans les différentes commissions des domaines de la viande, que ce soit sur le plan cantonal ou fédéral.

La maison « I. Poffet SA » a terminé ses activités en 1988.

Interview entre Hubert Roschy et Pierre-André Poffet, fils de Gérard

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Nov. 2021	Nov. 2021		PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Nov. 2021	Nov. 2021
Viande de bœuf		Natura Beef	Simmental	Préparation de viande			
Entrecôte		Fr. 99.50	Fr. 96.00	Steak haché		Fr. 27.50	Fr. 28.00
Rumsteck		Fr. 99.50	Fr. 89.50	Brochette mixed grill		Fr. 47.50	Fr. 47.20
Filet		Fr. 115.00	Fr. 100.00	Viande hachée		Fr. 38.00	Fr. 22.00
Steak/noix		Fr. 57.50	Fr. 56.00	Cordon bleu de porc		Fr. 28.00	Fr. 23.50
Entrecôte parisienne		Fr. 63.50	Fr. 58.00	Tranche panée de porc		Fr. 25.00	Fr. 35.50
Ragoût		Fr. 38.00	Fr. 32.00	Merguez		Fr. 29.80	Fr. 20.80
Côté de bœuf		Fr. 57.50	Fr. 55.00	Steak de cheval		Fr. 38.50	Fr. 30.00
Viande de porc		Naturafarm	Terra Suisse	Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet mignon		Fr. 61.00	Fr. 59.00	Filet de poulet (CH)		Fr. 34.50	Fr. 36.50
Tranche dans le filet		Fr. 38.50	Fr. 29.50	Cuisse de poulet (CH)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Tranche dans le cou		Fr. 24.00	Fr. 17.00	Emincé de poulet (CH)		Fr. 24.50	Fr. 33.50
Côtelette		Fr. 20.50	Fr. 22.00	Tranche de dinde import FR		Fr. 29.00	Fr. 20.00
Lard frais		Fr. 14.50	Fr. 23.00				
Emincé		Fr. 26.00	Fr. 18.00	Viande d'agneau		(Nouvelle-Zélande)	(Nouvelle-Zélande)
Saucisse à rôtir		Fr. 25.60	Fr. 19.00	Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 51.50	Fr. 50.70
				Racks d'agneau import		Fr. 59.50	Fr. 56.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse	Quasi d'agneau import		Fr. 49.50	Fr. 43.50
Filet mignon		Fr. 94.50	Fr. 89.00	Filet d'agneau import		Fr. 59.00	Fr. 49.50
Escalope		Fr. 91.00	Fr. 72.00				
Rôti épaule		Fr. 46.50	Fr. 40.50				
Emincé		Fr. 58.50	Fr. 47.50				
Côtelettes		Fr. 67.50	Fr. 58.50				

Pas de prix en action !

Porträt von Gérard Poffet, Dienstältester Metzgermeister des Kantons Freiburg

Gérard Poffet wurde am 29. August 1931 geboren und erlebte seine Jugendjahre mit seinen 2 Brüdern André und Jean im Pérollesquartier.

1927 im Alter von 24 Jahren, eröffnete Herr Isidor Poffet mutig mit seiner Schwester Anni die Metzgerei an der Industriestrasse 8.

1930 nach erfolgreicher und überzeugender Berufserfahrung wurde das Experiment schlüssig. Danach lernte er seine zukünftige Frau in der Person von Marie Berchier kennen. Sie war die Tochter des Besitzers des Boulevard Cafés im Pérolles.

Am 6. November 1931 wurde der Firmenname „Isidor Poffet boucherie-charcuterie“ offiziell ins Handelsregister eingetragen. Aus der Vereinigung von Isidore und Marie wurden 3 Söhne geboren: Gérard 1931, André 1933, und Jean 1935. Sie alle werden in die Fußstapfen ihres Vaters treten und Metzger werden.

Um der stetigen Nachfrage an Fleisch und Fleischprodukten nachzukommen, erwarben sie 1947 nach 20 Jahren harter Arbeit die Gebäude im Pérolles 57 und an der Rue de l'Industrie 2, wo sie grössere Räumlichkeiten bezogen.

Im Jahre 1956 wurde ein neuer Schritt getan, die erste Filiale wurde an der Route de Bertigny 5 eröffnet. Sie wurde vom ältesten Sohn Gérard sehr gut geführt. Er gewann das Vertrauen der Bevölkerung des Bezirks Beauregard, die die Spezialitäten des Hauses Poffet schätzten.

1957 wurde in einer neuen Entwicklungsphase die Produktionsstätte in der Rue de l'Industrie 2, vergrössert.

Am 30. Juli 1959 verdunkelte ein Unglück diesen wunderbaren Familiengeist. Der Unfalltod des Firmenchefs, Herr Isidor Poffet. Dieser schmerzliche Verlust wirkte jedoch stimulierend auf die junge Generation, die hier nicht aufhören wollte.

Im Jahre 1962 wurde die Filiale an der Bertignystrasse fortan von Jean Poffet geführt.

Gérard übernahm nach dem Tod seiner ersten Frau die Lieferung, Herstellung und Aufbereitung im Hauptsitz. Dort wurde er von seiner zweiten Frau unterstützt. Der Verkaufsladen im Pérolles wurde dann von André und seiner Ehefrau geführt.

1964, nach reiflicher Überlegung und Verhandlungen wechselte der Inhabername

„I. Poffet SA“ und wurde fortan von der Witwe des Gründers, Marie Poffet, unterstützt von ihren drei Söhnen Gérard, André und Jean. Im selben Jahr wurden Pläne für die Umgestaltung des Verkaufsladens im Pérolles erstellt. Die Entwicklung dieses Projektes wurde jedoch durch den Tod von Frau Marie Poffet am 10. September 1964 verzögert.

1965 wurde der neue Verkaufsladen mit den modernsten und hygienischsten Einrichtungen der Stadt Freiburg eröffnet.

Die immer weiter voranschreitende Entwicklung der Stadt Freiburg führte die Familie in ein boomendes Quartier, Ste-Agnès im Jura, und gründete dort 1964 in Zusammenarbeit mit dem Haus USEGO die zweite Filiale, die durch Albin Chenaux geführt wurde.

Die letzte Anschaffung des Hauses Poffet war 1980 die Übernahme der Metzgerei Bourguet in Treyvaux. Diese wurde durch Luc Bulliard geführt.

Mit diesem letzten Kauf wurde die Erweiterung des Hauses „I. Poffet SA“ abgeschlossen.

Zu erwähnen ist noch, dass Gérard, André und Jean stark in den verschiedenen Kommissionen im Fleischbereich auf kantonaler und eidgenössischer Ebenen engagiert haben.

Die Firma I. Poffet S.A. wurde nach reiflicher Überlegung 1988 verkauft.

(Freie Übersetzung durch Hubert Roschy mit Einverständnis von Pierre-André Poffet, Sohn von Gérard)

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Nov. 2021	Nov. 2021		BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Nov. 2021	Nov. 2021
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental	Pfannenfertiges			
Entrecôte		Fr. 99.50	Fr. 96.00	Hackplätzli		Fr. 27.50	Fr. 28.00
Rumpsteak		Fr. 99.50	Fr. 89.50	Mixed-Grill Spiessli		Fr. 47.50	Fr. 47.20
Filet		Fr. 115.00	Fr. 100.00	Hackfleisch		Fr. 38.00	Fr. 22.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 57.50	Fr. 56.00	Schweins Cordon'Bleu		Fr. 28.00	Fr. 23.50
Pariser Entrecôte		Fr. 63.50	Fr. 58.00	Schweinschnitzel paniert		Fr. 25.00	Fr. 35.50
Ragout		Fr. 38.00	Fr. 32.00	Merguez		Fr. 29.80	Fr. 20.80
Rinderkotelett		Fr. 57.50	Fr. 55.00	Pferdesteak		Fr. 38.50	Fr. 30.00
		Naturafarm	Terra Suisse	Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Schweinefleisch				Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 34.50	Fr. 36.50
Filet mignon		Fr. 61.00	Fr. 59.00	Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Nierstückplätzli		Fr. 38.50	Fr. 29.50	Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 24.50	Fr. 33.50
Halsplätzli		Fr. 24.00	Fr. 17.00	Trutenschnitzel (Import FR)		Fr. 29.00	Fr. 20.00
Koteletts		Fr. 20.50	Fr. 22.00			(Nouvelle-Zélande)	(Nouvelle-Zélande)
Frischer Speck		Fr. 14.50	Fr. 23.00	Lammfleisch			
Geschnetzeltes		Fr. 26.00	Fr. 18.00	Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 51.50	Fr. 50.70
Schweinbratwurst		Fr. 25.60	Fr. 19.00	Racks Import		Fr. 59.50	Fr. 56.00
		Seulement Natura	Terra Suisse	Lammhüftli Import		Fr. 49.50	Fr. 43.50
Kalbfleisch				Lammfilet Import		Fr. 59.00	Fr. 49.50
Filet mignon		Fr. 94.50	Fr. 89.00				
Plätzli Stotzen		Fr. 91.00	Fr. 72.00				
Schulterbraten		Fr. 46.50	Fr. 40.50				
Geschnetzeltes		Fr. 58.50	Fr. 47.50				
Kalbsfilet		Fr. 67.50	Fr. 58.50				

Keine Aktionspreise !

NEWS

Résultats des SwissSkills 2021 des bouchers-charcutiers et du Concours de la qualité de l'UPSJV

Cette année, les SwissSkills des bouchers-charcutiers, la compétition suisse des meilleur(e)s jeunes diplômé(e)s, a eu lieu dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, sur le stand de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande, qui était l'un des invités d'honneur. 13 jeunes se sont affrontés dans cinq disciplines en vue d'obtenir le très convoité titre de Champion suisse. Toutes nos félicitations aux lauréats, qui sont Tobias Betschart à la première place, Luca Grossenbacher à la deuxième et Noemi Mischler à la troisième.

Durant le Salon, l'UPSJV a également organisé son renommé Concours de la qualité. Au total, 140 entreprises membres de l'UPSJV ont participé et 935 produits ont été soumis au jury indépendant, formé de spécialistes. Au classement général, les entreprises gagnantes sont :

1. Micarna SA, Bazenhaid/Courtepin
2. Ernst Sutter AG, Gossau
3. Köferli AG, Döttingen

Félicitations également aux artisans fribourgeois, qui ont décroché de nombreuses médailles pour leurs produits présentés :

- Boucherie-Traiteur Blanc SA avec 4 médailles d'or
- Boucherie-Charcuterie Nicolas Bertschy avec 1 médaille d'or
- Boucherie de St-Aubin Sàrl avec 3 médailles d'or et 1 de bronze
- Boucherie Lorétan AG avec 4 médailles d'or et 2 d'argent
- Boucherie Yerly Sàrl avec 2 médailles d'argent
- Boucherie-Charcuterie Fragnière Sàrl avec 3 médailles d'or et 1 d'argent
- Boucherie-Traiteur Suchet Sàrl avec 1 médaille d'or
- Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA avec 5 médailles d'or
- La Jambonnière SA avec 3 médailles d'or, 2 d'argent et 1 de bronze
- Salami SA avec 2 médailles d'or, 1 d'argent et 2 de bronze
- Boucherie du Palais SA avec 1 médaille d'or

Tous les résultats détaillés sont disponibles sur le site de l'UPSJV : sff.ch.

À noter encore que notre Association était également présente sur ce stand pendant la durée du Salon, afin de montrer aux visiteurs la fabrication des saucisses à rôtir fribourgeoises, puis de les faire déguster et de les vendre.

NEWS

Ergebnisse der SwissSkills 2021 der Fleischfachleute und des Qualitätswettbewerbes des SFF

Dieses Jahr fanden die SwissSkills der Fleischfachleute, der Schweizer Wettbewerb für die besten jungen Absolventinnen und Absolventen, an der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs in Bulle am Stand des Schweizer Fleischfachverbandes statt, der zu den Ehrengästen gehörte. 13 Jugendliche kämpften in fünf Disziplinen um den begehrten Titel des Schweizermeisters. Herzlichen Glückwunsch an die Gewinner: Tobias Betschart belegte den ersten Platz, Luca Grossenbacher den zweiten und Noemi Mischler den dritten Platz.

Während der Messe veranstaltete der SFF auch seinen renommierten Qualitätswettbewerb. Insgesamt nahmen 140 SFF-Mitgliedsunternehmen teil und 935 Produkte wurden der unabhängigen Expertenjury vorgelegt. In der Gesamtwertung wurden die folgenden Unternehmen ausgezeichnet:

1. Micarna SA, Bazenhaid/Courtepin
2. Ernst Sutter AG, Gossau
3. Köferli AG, Döttingen

Herzlichen Glückwunsch auch an die Freiburger Handwerker, die zahlreiche Medaillen für ihre Produkte gewonnen haben:

- Boucherie-Traiteur Blanc SA mit 4 Goldmedaillen
- Boucherie-Charcuterie Nicolas Bertschy mit 1 Goldmedaille
- Boucherie de St-Aubin Sàrl mit 3 Gold- und 1 Bronzemedaille
- Boucherie Lorétan AG mit 4 Gold- und 2 Silbermedaillen
- Boucherie Yerly Sàrl mit 2 Silbermedaillen
- Boucherie-Charcuterie Fragnière Sàrl mit 3 Gold- und 1 Silbermedaille
- Boucherie-Traiteur Suchet Sàrl mit 1 Goldmedaille
- Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA mit 5 Goldmedaillen
- La Jambonnière SA mit 3 Gold-, 2 Silber- und 1 Bronzemedaille
- Salami SA mit 2 Gold-, 1 Silber- und 2 Bronzemedailles
- Boucherie du Palais SA mit 1 Goldmedaille

Alle detaillierten Ergebnisse sind auf der Website des SFF verfügbar: sff.ch.

Unser Verband war während des Salons auch an diesem Stand vertreten, um den Besuchern die Herstellung der Freiburger Bratwürste zu zeigen, sie zu verkosten und zu verkaufen.



Die Manufaktur für
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

LA RECETTE

Ballottines de poulet

Ingrédients pour 8 personnes

6 blancs de poulet ouverts en portefeuille	20cl bouillon de volaille
400g champignons de Paris	2c.s. jus de citron
300g marrons au naturel	1c.s. fécule de maïs
2 oignons	1c.c. herbes de Provence
2 œufs	3 pincées de muscade
40cl crème liquide entière	1 branchette de romarin
40g beurre	Sel, poivre

Préparation 20min Cuisson 40min

- Nettoyez puis émincez les champignons. Pelez et hachez les oignons. Faites sauter le tout 10 minutes dans une poêle avec 20g de beurre. Salez et poivrez.
- Hachez un blanc de poulet. Ecrasez les marrons à la fourchette. Ajoutez à l'ensemble la moitié des champignons, les œufs battus et la muscade, puis mélangez.
- Farcissez-en les blancs restants, roulez-les puis emballez-les dans du film alimentaire spécial cuisson. Cuisez-les 20 minutes à la vapeur. Pendant ce temps, faites cuire le reste des champignons avec la crème additionnée de la fécule, le bouillon, le jus de citron et les herbes de Provence 5 minutes dans une casserole. Mixez, filtrez et rectifiez l'assaisonnement.
- Déballiez les ballottines puis faites-les dorer 10 minutes dans une poêle avec le beurre restant bien chaud. Coupez-les en tranches et répartissez-les dans les assiettes, nappées de la sauce et parsemées de romarin ciselé.

Bon appétit !

REZEPT

Poulet-Ballottines



Zutaten Für 8 Personen

6 Pouletbrüste, in der Mitte aufgeschnitten und aufgeklappt	20cl Geflügelbouillon
400g Champignons de Paris	2 EL Zitronensaft
300g Marroni gekocht und geschält	1 EL Maisstärke
2 Zwiebeln	1 TL Kräuter Provence
2 Eier	3 Prisen Muskatnuss
40cl Vollrahm flüssig	1 Rosmarinzweig
40g Butter	Salz, Pfeffer

Zubereitung 20 Minuten Garen 40 Minuten

- Die getrockneten Morcheln im kalten Wasser einlegen (mindestens 2h). 2l Wasser mit dem Wein erhitzen. Salz, Pfeffer, in Scheiben geschnittene Karotten und Zwiebeln und die Kräuter hinzufügen. 15 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch hinzufügen, zugedeckt weitere 30min köcheln lassen, dabei den Schaum ein paar Mal abschöpfen. Dann das Fleisch aus dem Bouillon herausnehmen und beiseitestellen.
- 40g Butter in einer Bratpfanne erwärmen, das Mehl hinzufügen und ein paar Minuten garen. Mit wenig Bouillon ablöschen, dann immer wieder ein wenig Bouillon hinzufügen. Das Fleisch gut mit der Sauce vermengen, bis das Fleisch ganz zugedeckt ist. 45min so köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Morcheln abtropfen, in der restlichen Butter andämpfen und 10min vor Schluss zum Fleisch hinzufügen.
- Das Eigelb mit dem Rahm und dem Zitronensaft aufschlagen und in die Sauce einarbeiten, um sie zu binden.
- Mit Reis, Süsskartoffeln, blauen Kartoffeln... servieren.

Guten Appetit !

«Die erschi grossi Liebi vo mire Tochter isch dr Bigler gsi.»

Wir sind gerne für Sie da:

Jörg Linder
Tel. +41 32 352 00 40
joerg.linder@bigler.ch

Thomas Stöckli
Tel. +41 32 352 18 05
thomas.stoekli@bigler.ch

Bigler
1946

Ä Portion Tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.ch

L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11 026/347.15.30 www.lechinedor.ch
1762 Givisiez

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

CH+
CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

GZM

swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

La manufacture
Swiss Premium Chicken

Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss
favoritgefluegel.ch

IMPRESSUM

Textes/Texte : Anais Bourbia - anais.bourbia@fpe-ciga.ch
Traduction/übersetzung : Jessica Danthe

Tirage/Auflage : 350 exemplaires
Graphisme/Grafiker : Agence DEP/ART